SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS

RECETARIO NAVIDEÑO SMP 2020

SOYPARRILLERO.MX

CONTENIDO

05 PLATÓN VEGETARIANO

07 TABLA DE CARNES FRÍAS NAVIDEÑA CON MERMELADA DE PIÑA ASADA Y HABANERO

09 TABLA DE QUESO NAVIDEÑA CON MERMELADA DE PIÑA ASADA Y HABANERO

11 CREMA DE EPAZOTE CON TOMATE ASADO

13 GRATÍN DE VERDURAS ASADAS CON RUB DE LA COSTA

15 FONDUE DE QUESOS AHUMADOS EN FRÍO CON CROTONES

17 PURÉ DE PAPA CON AJO ASADO

19 SPAGUETTI CON PESTO ROJO DE CHILE GUAJILLO

22 ENSALADA DE PAPA ESTILO ALEMAN CON TOCINO SMP

24 ENSALADA WALDORF CON MANZANA AHUMADA

26 ESPARRAGO ASADO CON QUESO FETA, ALMENDRAS Y SALSA DE AJO SMP

29 PAVO AMERICANO GLASEADO CON JUGO DE GRANADA Y PIMIENTA NEGRA

31 JAMÓN GLASEADO CON SALSA DE ARÁNDANO Y PIÑA

33 PORCHETTA CROCANTE DE CERDO CON PESTO Y AJO ROSTIZADO

35 CHAMORROS DE CERDO AHUMADOS CON BBQ DE ARÁNDANOS Y VINO TINTO

37 BACALAO DOÑA AMALIA

39 PORK BELLY AHUMADO CON PURÉ DE MANZANA ROSTIZADA

41 PRIME RIB ASADO CON COSTRA DE 3 HIERBAS EN SU JUGO CON VERDURAS

43 COSTILLA DE RES BRASEADAS CON CERVEZA

45 BRISKET DE RES EN CACEROLA CON MANTEQUILLA

48 TORTA DE TAMALES RECALENTADOS EN LA PARRILLA CON SALSA PICOSA DE AGUACATE

50 SÁNDWICH DE RECALENTADO DE PAVO CON SALSA

52 TORTA DE PRIME RB CON SALSA BLANCA SMP

55 BUÑUELOS CON RUB DEL POSTRE Y SALSA DE DULCE DE LECHE QUEMADA

57 MANZANAS ASADAS CON CREMA Y OPORTO

59 CUPCAKES NAVIDEÑOS

61 PAY DE NUEZ EN BIG GREEN EGG

63 ARROZ CON LECHE QUEMADA

65 PASTEL DE 3 LECHES

67 CHURROS SMP

70 CHAMPURRADO DE CANELA CON NARANJA

72 ATOLE DE CHOCOLATE

74 PONCHE CON PIQUETE

76 VINO CALIENTE CON RUB DEL POSTRE

79 GLOSARIO

SOYPARRILLERO.MX

PARA COMPARTIR EN FAMILIA

PLATÓN VEGETARIANO

2 hrs.
6
Dificultad

INGREDIENTES

Para el dip de cebollas

- 100 g de poro
- 100 g de cebolla blanca
- 100 g de cebolla morada
- 30 ml de aceite de oliva
- 1 tza queso crema de cebolla
- 120 g de frijoles bayos
- 30 ml de aceite de ajo
- 120 g de chipotle en adobo

Para el Dip de Espinaca y Alcachofa

- 250 g de alcachofa en lata
- 30 ml de aceite de oliva
- 250 g de espinaca baby
- 120 g de queso crema
- 1 tza queso crema de cebolla

PROCEDIMIENTO

Para el dip de cebollas

1. Cortar el poro y la cebolla morada en cubos pequeños. Reservar.
2. Calentar un sartén a fuego directo con aceite de oliva y agregar las cebollas hasta que caramelicen.
3. Colocar la cebolla blanca completa a tatemar directo a las brasas, al punto que quede completamente negra por fuera, pero aun esta jugosa por dentro.
4. Retirar la cebolla de las brasas y cortarla en cubos pequeños.
5. Agregar a un bowl el queso crema de cebolla, los frijoles y las cebollas caramelizadas.
6. Agregar el aceite de ajo, el adobo de la lata de chile chipotle y la cebolla tatemada.
7. Mezclar hasta que todos los ingredientes se incorporen.
8. Decorar con el chipotle.

Para el dip de espinaca y alcachofa

1. Colar la alcachofa y desechar los líquidos.
2. Calentar una sartén con aceite de oliva y dorar las alcachofas.
3. Retirar del fuego y agregar la espinaca para que se termine de cocinar con el calor del mismo.

- 1/2 taza de crema ácida
- c/n de Rub de Costa SMP
- Hierbas Aromáticas SMP
- 1 pza de cebolla cambray
- Para el armado
- 100 g de zanahorias baby
- 200 g de apio

4. Mezclar en un bowl el queso crema, el queso crema de cebolla, la crema ácida y la mezcla de las alcachofas y las espinacas.
5. Agregar el Rub de la Costa SMP y mezclar bien.
6. Cortar la cebolla de cambray en rodajas delgadas y decorar.

Para el armado

1. Colocar en una tabla o bandeja decorativa ambos dips y acompañarlos de verduras como apio y zanahoria.

TABLA DE CARNES FRÍAS NAVIDEÑA CON MERMELADA DE PIÑA ASADA Y HABANERO

30 min.
6
Dificultad

INGREDIENTES

Para la mermelada

- 1 pza de piña
- 20 g de habanero
- 200 g de azúcar regular
- 80 ml de vinagre blanco

Para las aceitunas

- 300 g de aceitunas kalamatas
- c/n de Rub Chipinque SMP

- 400 g de pepperoni
- 400 g de salami
- 400 g de jamón serrano
- 400 g de Tocino SMP
- 120 g de arándanos
- 150 g de nueces
- 200 g de almendra
- 120 g de piñón

PROCEDIMIENTO

Para la mermelada

1. Pelar la piña y cortarla en rodajas delgadas. Colocarlas sobre la parrilla por 10 minutos o hasta que estén suaves.
2. Colocar los chiles habaneros sobre la parrilla hasta que estén tatemados.
3. Retirar los chiles y las piñas del fuego y cortarlos en cubos pequeños. Quitarle las semillas al chile habanero.
4. Agregar en una sartén la piña y el azúcar, dejar cocinar por 5 minutos.
5. Agregar los chiles habaneros y el vinagre.
6. Dejar reducir hasta que tenga una consistencia de mermelada.
7. Retirar y dejar enfriar.
8. Colocar en el bowl que colocaremos en la tabla de quesos.

Para las aceitunas

1. Colar las aceitunas y desechar el líquido.
2. Colocar las aceitunas en un bowl y espolvorear el Rub Chipinque SMP.
3. Si desea agregar más rubs, aceites o vinagres a su gusto.
4. Reservar en un recipiente hasta su uso.

Para el armado

1. Colocar en una tabla o bandeja decorativa el tocino SMP como punto focal.

- c/n de pan baguette
- 300 g de uvas rojas
- 300 g de uvas verdes

2. Colocar los jamones enrollados, doblados o como desee y acompañamientos de manera que atraigan la vista al centro.
3. Colocar un recipiente para la mermelada casera.

TABLA DE QUESOS NAVIDEÑA CON MERMELADA DE PIÑA ASADA Y HABANERO

40 min
6
Dificultad

INGREDIENTES

Para la mermelada
- 1 pza de piña
- 20 g de habanero
- 200 g de azúcar regular
- 80 ml de vinagre blanco

Para el Queso Brie
- 1 pza de queso brie
- 20 g de romero
- 20 g de canela

Para el armado
- 1 pza de queso brie
- 1 pza de queso gorgonzola
- 1 pza de queso cabra
- 1 pza de queso feta
- 1 pza de queso cheddar
- 200 g de aceitunas sin hueso
- 120 g de arándanos

PROCEDIMIENTO

Para la mermelada
1. Pelar la piña y cortarla en rodajas delgadas. Colocarlas sobre la parrilla por 10 minutos o hasta que estén suaves.
2. Colocar los chiles habaneros sobre la parrilla hasta que estén tatemados.
3. Retirar los chiles y las piñas del fuego y cortarlos en cubos pequeños. Quitarle las semillas al chile habanero.
4. Agregar en una sartén la piña y el azúcar, dejar cocinar por 5 minutos.
5. Agregar los chiles habaneros y el vinagre.
6. Dejar reducir hasta que tenga una consistencia de mermelada.
7. Retirar y dejar enfriar.
8. Colocar en el bowl que colocaremos en la tabla de quesos.

Para el queso
1. Colocar poca brasa para crear calor indirecto.
2. Colocar el queso brie sobre una tabla de cedro o un plato resistente al calor y colocarlo a fuego indirecto.
3. Agregar a la brasa el romero y la canela, dejar ahumar por 15 minutos o hasta que el queso tenga un color dorado.
4. Revisar constantemente para evitar que se derrita.

INGREDIENTES

Para la mermelada

- 1 pza de piña
- 20 g de habanero
- 200 g de azúcar regular

Para el armado

1. Colocar en un tabla o bandeja decorativa el queso brie en el centro, este será nuestro punto focal.
2. Colocar los quesos enteros o cortados en porciones medianas alrededor y colocar los acompañamientos de manera que atraigan la vista al centro.
3. Colocar un recipiente para la mermelada casera.
4. Disfrutar.

CREMA DE EPAZOTE CON TOMATE ASADO

45 min.
6 - 8
Dificultad

INGREDIENTES

Para el roux
- 30 g de mantequilla sin sal
- 60 g de harina de trigo

Para los tomates asados:
- 120 g de tomates huaje
- 100 ml de aceite de oliva
- c/n de Ultimate Black Rub SMP

Para la crema:
- 5 g de ajo
- 1/2 cebolla blanca
- 30 g de mantequilla sin sal
- 25 g de epazote verde (las hojas)
- c/n Ultimate White Rub SMP
- 1 lt de leche entera

PROCEDIMIENTO

Para el roux
1. Colocar una sartén sobre el asador a fuego indirecto, agregar la mantequilla y mantener hasta que se derrita.
2. Añadir la harina y mezclar muy bien hasta deshacer los grumos y que tome un color dorado.
3. Retirar la sartén del asador y reservar.

Para los tomates asados
1. Cortar los tomates en 6 u 8 partes, según el tamaño deseado.
2. Colocarlos en un recipiente, añadir el aceite de oliva y el Ultimate White Rub SMP y mezclar.
3. Colocar los tomates sobre la parrilla a fuego indirecto a una temperatura de 350°F – 177°C durante 10 minutos o hasta que la piel del tomate se oscurezca levemente y se vuelvan suaves.

Para la crema de epazote
1. Picar finamente el ajo y la cebolla blanca. Reservar.
2. Calentar una cacerola sobre la parrilla a fuego directo a 600°F – 315°C, agregar la mantequilla hasta que se derrita.
3. Añadir la cebolla y el ajo y dorar ligeramente durante 2 minutos.

- 1/2 taza de crema ácida
- c/n de Rub de Costa SMP
- Hierbas Aromáticas SMP
- 1 pza de cebolla cambray
- Para el armado
- 100 g de zanahorias baby
- 200 g de apio

4. Añadir las hojas de epazote y revolver por 2 minutos más.
5. Retirar la mezcla del asador y licuar con la mitad de la leche.
6. Calentar el resto de la leche en una cacerola a fuego directo y una vez caliente agregar el roux.
7. Revolver muy bien hasta que se disuelva por completo.
8. Añadir la mezcla de la licuadora y mezclar hasta incorporar todos los ingredientes.
9. Sazonar con Ultimate White Rub SMP.
10. Cocinar durante 20 minutos aproximadamente o hasta que tome una consistencia espesa.
11. Rectificar sazón.
12. Servir la crema en platos poco hondos y agregar los tomates asados.

GRATÍN DE VERDURAS ASADAS CON RUB DE LA COSTA

45 min.
6 - 8
Dificultad

INGREDIENTES

- 400 g de blanca chica
- 200 g de coles de Bruselas
- 1 brócoli
- 150 de champiñones
- 30 ml de aceite de oliva
- c/n Rub de la Costa SMP
- 3 tallos de cebolla rabo
- 50 g de queso cheddar
- 50 g de queso asadero

PROCEDIMIENTO

1. Cortar las papas blancas en 4 partes, las coles de Bruselas por la mitad y cortar “arbolitos” de brócoli.
2. Rebanar los champiñones, si están muy chicos dejarlos enteros.
3. Colocar las verduras en una recipiente, añadir el aceite de oliva y una cucharada de Rub de la Costa SMP. Mezclar muy bien.
4. Colocar la bandeja sobre la parrilla a fuego directo a una temperatura de 600°F – 315°C y mantener durante 8 minutos hasta que las verduras tomen un color dorado.
5. Colocar la charola a fuego indirecto a 300°F – 177°C durante 20 minutos o hasta que las verduras se sientan suaves al tacto. Rectificar sazón con Rub de la Costa SMP.
6. Rallar los quesos y distribuir de manera uniforme sobre de las verduras, tapar el asador durante 4 minutos o hasta que el queso esté totalmente gratinado.
7. Cortar los tallos de la cebolla en rodajas.
8. Retirar la charola de la parrilla y agregar el tallo de la cebolla previamente cortado.

FONDUE DE QUESOS AHUMADOS EN FRÍO CON CROTONES

45 min.
8 - 10
Dificultad

INGREDIENTES

Para ajo rostizado
- 1 cabeza de ajo
- c/n Sal ahumada original SMP
- c/n de aceite de oliva

Para ahumado en frío
- 300 g de queso Gouda (en barra)
- 300 g de queso Gruyere (en barra)
- 200 g de queso Cheddar (en barra)
- 2 chunks de manzano SMP

Para los crotones
- 8 rebanadas de pan
- c/n de aceite de oliva
- c/n Rub del Norte SMP

Para el Fondue
- 50 g de queso parmesano
- 350 ml de vino blanco
- 20 g de fécula de maíz
- 20 ml de vino blanco
- c/n Ultimate White Rub SMP

PROCEDIMIENTO

Para el ajo rostizado
1. Cortar la cabeza de ajo de la parte superior, simulando una tapa.
2. Extender un pliego de papel aluminio, colocar la cabeza de ajo.
3. Añadir aceite de oliva y sal ahumada original SMP en la parte expuesta de los dientes de ajo y envolver con el papel aluminio.
4. Colocar la cabeza de ajo a fuego indirecto a 300°F – 149°C durante 30 minutos o hasta que el ajo se sienta suave. Retirar y reservar.

Para el ahumado en frío:
5. Poner los quesos Gouda, Gruyere y el cheddar en un recipiente. En otro recipiente, colocar hielo y poner encima de este, el recipiente con los quesos. Simulando un baño maría invertido.
6. Mantener una temperatura en el asador o ahumador de 100°F – 38°C y colocar chunks de manzano directo sobre las brasas.
7. Colocar los recipientes con los quesos y los hielos en el asador o ahumador durante 15 minutos cuidando mantener una temperatura constante y que el hielo no se derrita, de ser así, agregar más hielo.
8. Retirar los quesos del ahumador o asador. Esperar a que se enfríen y cortar en cubos pequeños. Reservar.

Para los crotones:
1. Cortar el pan en cubos de 2 cm, y colocarlos en un recipiente, agregar un poco de aceite de oliva y espolvorear una cucharada de Rub del Norte SMP y mezclar.
2. Colocar el recipiente en el asador a fuego indirecto a una temperatura de 300°F – 149°C durante 6 minutos o hasta que se vuelvan crocantes.
3. Retirar la charola de la parrilla y dejar enfriar.

Para el fondue de quesos ahumados en frío:
1. Colocar una cacerola sobre la parrilla a fuego directo a 350°F – 177°C.
2. Exprimir el ajo rostizado sobre la cacerola y agregar el vino blanco, reservando dos cucharadas de vino.
3. Agregar los quesos con excepción del queso parmesano y esperar que se fundan los quesos.
4. Mezclar en un recipiente la fécula de maíz con el vino blanco que reservamos anteriormente y agregar a la cacerola.

Para el Fondue

- 50 g de queso parmesano
- 350 ml de vino blanco
- 20 g de fécula de maíz
- 20 ml de vino blanco
- c/n Ultimate White Rub SMP

5. Mezclar constantemente hasta que se incorporen todos los ingredientes, cuidando que no se formen grumos.
6. Sazonar con Ultimate White Rub SMP, agregar el queso parmesano espolvoreado y retirar del fuego cuidando que no se enfríe.

Para el armado

1. Servir el fondue acompañado de los crotones.

PURÉ DE PAPA CON AJO ASADO

45 min.
4
Dificultad

INGREDIENTES

Para el ajo rostizado
- 1 cabeza de ajo
- 30 ml de aceite de oliva
- 10 g de Sal Ahumada Original SMP

Para el puré de papa
- 450 g de papa
- c/n de sal de mar
- 90 g de mantequilla sin sal
- 1/2 tza de crema ácida
- c/n de Rub Ultimate Black
- 250 g de Tocino SMP

PROCEDIMIENTO

Para el ajo rostizado
1. Cortar la cabeza de ajo en transversal haciendo como una tapa para que se expongan los dientes. Cubrir los tienes de ajo con aceite y Sal Ahumada Original SMP.
2. Cubrir la cabeza de ajo con la misma tapa.
3. Envolver en papel aluminio.
4. Colocar en el asador a 350°F / 180°C durante 30 minutos hasta que estén suaves.
5. Exprimir para que salga el ajo rostizado.

Para el puré
1. Cortar el tocino en trozos pequeños y dorarlo en una sartén. Reservar.
2. Poner a hervir abundante agua en una olla y un poco de sal de mar.
3. Pelar las papas y cortarlas por la mitad y agregarlas al agua hirviendo.
4. Cocinarlas durante 20 minutos o hasta que estén suaves.
5. Colar las papas, colocarlas en un bowl y aplastarlas hasta crear un puré con ayuda de un tenedor, globo o prensa puré.
6. Agregar la mantequilla,la crema ácida, el ajo rostizado y sazonar con Ultímate Black SMP.
7. Mezclar muy bien hasta incorporar todos los ingredientes.
8. Terminar con los trozos de tocino y trocitos de ajo rostizado.

SPAGUETTI CON PESTO ROJO DE CHILE GUAJILLO

50 min.
4 - 6
Dificultad

INGREDIENTES

Para pesto rojo

- 1 tza de agua
- 2 chiles guajillos
- 150 de tomates deshidratados en aceite
- 30 g de hojas de albahaca
- 3 dientes de ajo
- 40 g de nuez pecana
- c/n Sal Ahumada Original SMP
- 25 g de queso parmesano
- c/n de aceite de oliva

Para la pasta

- 200 g de pasta Espagueti
- 1 lt de agua
- c/n de aceite de oliva

Para el armado

- 340 g tocino en rebanadas
- 15 g de queso parmesano

PROCEDIMIENTO

Para el pesto rojo

1. Colocar el agua en una cacerola sobre el asador a fuego directo hasta calentar.
2. Retirar semillas y venas de los chiles guajillos e hidratarlos en el agua caliente durante 20 minutos.
3. Una vez hidratado picar finamente.
4. Picar finamente los tomates deshidratados.
5. Martajar en el molcajete uno a uno los dientes de ajo, la albahaca y la nuez hasta crear una pasta, incorporar los tomates y los chiles guajillos y mezclar hasta que se incorporen todos los ingredientes.
6. Sazonar con Sal Ahumada Original SMP y añadir aceite de oliva hasta doblar su volumen.
7. Agregar la mitad del queso parmesano rallado, mezclar y reservar.

Para el Espagueti

1. Agregar el agua en una olla y colocarla sobre el asador a fuego directo, cuando llegue a hervor, agregar la pasta y cocinar durante 7 minutos o hasta que quede al dente.
2. Retirar el espagueti del agua y colocarlo en un recipiente. Añadir un poco de aceite de oliva en la pasta para evitar que se pegue.

Para el armado

1. Colocar las tiras de tocino sobre la parrilla a fuego indirecto a una temperatura de 300°F – 149°C durante 8 minutos o hasta que se vuelva crocante.
2. Retirar las tiras de tocino de la parrilla y cortarlas en trozos.
3. Colocar porciones de pasta en platos extendidos, agregar una cucharada de pesto rojo sobre la pasta.
4. Finalizar con queso parmesano rallado y trozos de tocino.

ENSALADAS

ENSALADA DE PAPA ESTILO ALEMAN CON TOCINO SMP

40 min.
4
Dificultad

INGREDIENTES

- 450 g de papa
- c/n de sal de mar
- 150 g de salchicha polaca
- 80 g de cebolla morada
- 150 g de pepinillos
- 130 g de pimientos rojo y amarillo
- 120 ml de aceite de oliva
- 400 g Tocino SMP
- 50 ml de vinagre de manzana
- c/n de SalAhumada Original SMP
- 2 cdas de azúcar
- 2 cdas de Hierbas Aromáticas SMP

PROCEDIMIENTO

1. Poner a hervir abundante agua en una olla con sal de mar.
2. Cortar las papas por la mitad y agregarlas al agua hirviendo.
3. Cocinarlas durante 20 minutos o hasta que estén suaves.
4. Cortar las papas en cubos medianos. Reservar.
5. Cortar las salchichas en rodajas delgadas.
6. Cortar la cebolla en julianas.
7. Cortar los pepinillos y los pimientos en cubos pequeños.
8. Calentar una sartén o un disco con la mitad del aceite de oliva.
9. Agregar las cebollas y cocinarlas durante 5 minutos o hasta que estén acitronadas. Retirarlas.
10. Dorar el tocino en el mismo sartén, retirarlas y cortarlas en cubos pequeños.
11. Colocar en un bowl las papas, la cebolla y el tocino.
12. Agregar el vinagre de manzana y dejar reposar un par de minutos.
13. Agregar el resto del aceite, la Sal Ahumada SMP, el azúcar y las hierbas aromáticas.
14. Revolver muy bien y servir.

ENSALADA WALDORF CON MANZANA AHUMADA

30 min.
6
Dificultad

INGREDIENTES

- 600 g de manzana verde
- 200 g de apio
- 90 g de nuez
- 300 ml de mayonesa
- 120 ml de vinagre de manzana
- 80 g de azúcar
- 50 g de arándano
- 10 g de Rub del Postre SMP

PROCEDIMIENTO

Para la mermelada

1. Lavar bien las manzanas y cortarlas por la mitad.
2. Colocar las manzanas en un asador a fuego directo a una temperatura de 350°F/176°C hasta que estén ligeramente tatemadas.
3. Retirar del asador y dejar enfriar.
4. Picar las manzanas asadas en cubos de 1x1 cm. Opcional quitarle la piel. Reservar.
5. Cortar el apio y la nuez en cubos pequeños. Reservar.
6. Colocar en un bowl la mayonesa, el vinagre y el azúcar, mezclar.
7. Colocar en otro bowl la manzana, el apio, la nuez y el arándano y bañarlo con la mezcla anterior y Rub del Postre SMP. Mezclar muy bien.

ESPARRAGO ASADO CON QUESO FETA, ALMENDRAS Y SALSA LA BLANCA SMP

20 min.
2
Dificultad

INGREDIENTES

- 300 g de espárragos
- 100 ml de aceite de oliva
- c/n de Rub del Norte SMP
- 40 g de almendra laminada
- 100 ml de Salsa La Blanca SMP
- 150 g de queso feta

PROCEDIMIENTO

1. Cortar la parte final de los espárragos, para eliminar las partes blancas y fibrosas de este. Si los espárragos son muy grandes, se debe eliminar la piel con la ayuda de un pelador.
2. Agregar aceite de oliva a los espárragos y espolvorear con un poco de Rub del Norte SMP.
3. Colocar los espárragos en el asador a fuego medio 300°F/148°C y dejar ahí 2 a 3 minutos y voltear.
4. Colocar las almendras laminadas en una sartén y dejarlas a fuego medio hasta que doren.
5. Retirar los espárragos y la almendra del fuego.
6. Colocar en un plato o una bandeja los espárragos y bañar ligeramente con salsa La Blanca SMP
7. Acompañar de almendras y queso feta.

PLATOS FUERTES

PAVO AMERICANO GLASEADO CON JUGO DE GRANADA Y PIMIENTA NEGRA

2 hrs.
6
Dificultad

INGREDIENTES

Para el relleno

- 1 pza de pan de elote salado
- 1 pza de pan baguette
- 150 g de zanahoria
- 100 g de apio
- 250 g de cebolla blanca
- 200 g de pimiento morrón naranja
- 120 g de tomate huaje
- 150 g de salchicha polaka
- 80 g de manzana roja
- 80 g de manzana verde
- 120 ml de aceite de oliva
- 120 g de arándanos
- 120 g de nueces
- 50 g de pasas
- 250 g de carne molida de res
- 250 g de carne molida de puerco

PROCEDIMIENTO

Para el relleno

1. Cortar el pan de elote y la baguette en trozos pequeños, colocarlos en un sartén, llevarlos a fuego alto 550°F/287°C hasta que doren por todos sus lados. Retirar y reservar.
2. Picar en cubos pequeños la zanahoria, el apio, la cebolla, el pimiento, el tomate, la salchicha, la manzana roja y verde.
3. Calentar un sartén con aceite de oliva y acitronar la cebolla, el apio y la zanahoria.
4. Agregar el resto de las verduras y la salchicha, cocinar por 5 minutos.
5. Agregar el pan, los arándanos, las pasas y las nueces y dejar dorar 5 minutos más.
6. Retirar del fuego y dejar enfriar.
7. Agregar las carnes molidas, mezclar todo muy bien y reservar hasta que se rellene el pavo.

Para rellenar el pavo

1. Descongelar el pavo dejando en el refrigerador por lo menos dos días.
2. Dejar el pavo durante una hora a temperatura ambiente.
3. Sacar las vísceras del pavo y es que viene con ellas. Quitar el exceso de grasa.
4. Sazonar todo el pavo con Rub Rojo SMP, rellenarlo con la mezcla anterior y amarrarle las patas con la ayuda de un hilo de cáñamo.

- 1 pza de pavo de 4.5 kg
- c/n de Rub Rojo SMP
- 200 g de zanahoria
- 150 g de apio
- 180 g de cebolla blanca
- 1 manojo de tomillo
- 1 manojo de romero fresco
- 1 cabeza de ajo
- 180 g de mantequilla sin sal

5. Cortar la zanahoria, el apio y la cebolla en trozos grandes y colocarlos en una charola junto con el romero y el tomillo.
6. Cortar la cabeza de ajo por la mitad y colocarla en la charola.
7. Derretir la mantequilla y barnizar el pavo por toda la piel.
8. Calentar el Big Green Egg con el conveggtor en una temperatura de 350°F/176°C.
9. Colocar debajo de la parrilla la charola con las verduras y encima de la parrilla colocar el pavo y cocinarla por una 3 horas aproximadamente o hasta llegar a una temperatura interna de 167°F/75°C.
10. Revisar cada hora el pavo, se puede envolver en papel aluminio pasadas las 1.5 horas.
11. Reposar aproximadamente 40 minutos aproximadamente.
12. Cortar y disfrutar.

JAMÓN GLASEADO CON SALSA DE ARÁNDANO Y PIÑA

30 min.
15- 20
Dificultad

INGREDIENTES

Para el glaseado

- 200 ml jugo de piña
- 6 cdas de catsup
- 3 cdas de mostaza
- 3 cdas de Rub BBQ Classic SMP
- 1/2 tza vinagre
- 1/2 tza del almíbar de las cerezas.

Para el jamón

- 1 pza de jamón entero ahumada
- c/n de clavo de olor
- c/n de palillos de madera
- 120 g de cerezas en almíbar
- 250 g de piña en almíbar

PROCEDIMIENTO

Para el glaseado

1. Mezclar en un bowl todos los ingredientes. Reservar.

Para el jamón

1. Calentar el asador a 350°F/176°C.
2. Colocar en una charola el jamón y con ayuda de los clavos de olor y los palillos de madera, colocar las cerezas y las piñas al jamón.
3. Llevar al asador durante 30 minutos aproximadamente y barnizar constantemente con el glaseado.
4. Rebanar y disfrutar.

PORCHETTA CROCANTE DE CERDO CON PESTO Y AJO ROSTIZADO

4 hrs.
10 - 12
Dificultad

INGREDIENTES

Para cabeza de ajo rostizada

- c/n Sal Ahumada Original SMP
- 1 cabeza de ajo
- c/n de aceite de oliva

Para el pesto

- 30 g d hojas de albahaca
- 1 cda Sal Ahumada Original SMP
- 3 limones
- 100 ml de aceite de oliva

Para la porchetta

- 1 pza de pork belly **PROAN** (con piel)
- 100 g de queso parmesano

PROCEDIMIENTO

Para la cabeza de ajo rostizda

1. Cortar la cabeza de ajo de la parte superior, simulando una tapa.
2. Extender un pliego de papel aluminio, colocar la cabeza de ajo.
3. Añadir aceite de oliva y sal ahumada original SMP en la parte expuesta de los dientes de ajo y envolver con el papel aluminio.
4. Colocar la cabeza de ajo a fuego indirecto a 300°F – 149°C durante 30 minutos o hasta que el ajo se sienta suave.
5. Retirar y reservar.

Para el pesto

1. Colocar en el molcajete, las hojas de albahaca, Sal Ahumada Original SMP y exprimir la cabeza de ajo rostizada. Martajar muy bien hasta crear una pasta.
2. Agregar el jugo de los limones y el aceite de oliva y mezclar hasta que se incorporen todos los ingredientes. Reservar.

Para la porchetta

1. Extender la pieza de pork belly sobre una mesa con la piel hacia abajo.
2. Untar el pesto por toda la pieza y distribuir queso parmesano rallado de manera uniforme.
3. Enrollar la pieza de pork belly y con la ayuda de hilo de algodón o de cáñamo y atarlo cuidando que quede bien sujeto. Usar el hilo necesario, procurando

que el atado del hilo quede en la parte inferior.

4. Picar la piel de la porchetta con la punta de un cuchillo, para que se desprenda la grasa y quede lo más crocante posible.
5. Colocar una charola de aluminio debajo de la parrilla.
6. Colocar la porchetta a fuego indirecto a una temperatura de 300°F – 149°C y mantener durante 2 horas.
7. Transcurridas las 2 horas, subir la temperatura a 350°F – 177°C y cocinar durante 1 hora más o hasta que la porchetta tenga una temperatura interna de 72°C o más.
8. Retirar la porchetta del asador y dejar reposar 20% de su tiempo de cocción en un recipiente con tapa.
9. Cortar la porchetta en rebanadas y acompañar con los jugos de su reposo.

CHAMORROS DE CERDO AHUMADOS CON BBQ DE ARÁNDANOS Y VINO TINTO

4.5 hrs.
8 - 10
Dificultad

INGREDIENTES

Para el BBQ de arándanos con vino tinto

- c/n Sal Ahumada Original SMP
- 1 cabeza de ajo
- c/n de aceite de oliva

Para el pesto

- 120 g de catsup
- 30 g de mostaza
- 100 g de arándanos
- 30 ml de vino tinto
- 20 g de miel de maple o de agave
- 10 ml de salsa de soya
- 20 ml de vinagre de manzana

Para los chamorros

- 4 chamorros de cerdo
- BBQ Rub Classic SMP
- 30 g de mostaza
- 4 chunks de manzano SMP

PROCEDIMIENTO

Para la salsa BBQ de arándanos y vino tinto

1. Licuar los arándanos hasta crear un puré.
2. Colocar en un recipiente la catsup, la mostaza, el puré de arándanos, el vino tinto, la salsa de soya y el vinagre de manzana, mezclar muy bien hasta que se incorporen todos los ingredientes.
3. Endulzar con la miel y mezclar nuevamente.
4. Colocar el recipiente sobre la parrilla a fuego indirecto y mantener hasta reducir los líquidos y tener una consistencia espesa.
5. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Para los chamorros:

1. Precalentar un ahumador a 250°F – 121°C,y colocar los chunks de manzano sobre las brasas.
2. Sazonar los chamorros con la mitad de la mostaza y con BBQ Rub Classic SMP.
3. Colocar los chamorros en el ahumador a una temperatura de 250°F – 121°C / 300°F – 149°C y mantener durante 3 horas.
4. Retirar los chamorros del ahumador y con ayuda de una brocha untarlos con la salsa BBQ de arándanos con vino tinto.
5. Envolver los chamorros en papel aluminio y regresarlos al ahumador, mantener hasta que alcancen una temperatura interna de 201°F – 94°C.
6. Retirar y dejar reposar los chamorros durante 20 minutos.
7. Retirar el papel aluminio y desprender la carne de los huesos del chamorro y acompañar con BBQ de arándanos con vino tinto.

BACALAO DOÑA AMALIA

1.5 hrs.
4
Dificultad

INGREDIENTES

- 500 g de bacalao en salazón
- c/n de agua fría
- 4 tzas de aceite de oliva
- 160 g de tomate huaje
- 80 g de cebolla blanca
- 30 g de dientes de ajo
- 100 g de almendra
- 150 g de aceitunas verdes sin hueso
- 1/2 varita de canela
- 3 pzas de clavos de olor
- 10 pzas de pimienta entera.
- 60 g de chile güero en conserva

PROCEDIMIENTO

1. Retirar el exceso de sal del bacalao bajo el grifo con agua fría.
2. Colocar un bowl con abundante agua fría, las piezas del bacalao. Procurando que todas las piezas del bacalao estén en contacto con el agua.
3. Cambiar el agua cada 5 a 6 horas. Mantener siempre en el refrigerador. Este proceso tomará alrededor de 2 a 3 días, depende del grosor del bacalao.
4. Deshebrar el bacalao con la mano. Reservar.
5. Cortar el tomate y la cebolla en cubos medianos.
6. Agregar en un disco el aceite de oliva y agregar las verduras, las almendras, aceitunas, canela, clavos, pimienta y la mitad del chile güero.
7. Cocinar durante 15 minutos.
8. Retirar el exceso de aceite.
9. Colocar los ingredientes en una vaso de licuadora. Licuar hasta formar una pasta y agregar una taza de agua.
10. Colocar esta pasta en el disco nuevamente, junto con el bacalao.
11. Dejar cocinar durante 40 minutos a fuego bajo o hasta que los líquidos se reduzcan.
12. Decorar con algunas aceitunas y chile güero.

PORK BELLY AHUMADO CON PURÉ DE MANZANA ROSTIZADA

3 hrs.
8 - 10
Dificultad

INGREDIENTES

- 1 pza de pork belly de 3 kg aprox.
- c/n de BBQ Rub Memphis SMP
- 4 manzanas verdes
- 45 g de mantequilla
- 20 g de piloncillo troceado
- 2 estrellas de anís
- c/n Sal Ahumada original SMP
- 2 chunks de nogal SMP

PROCEDIMIENTO

1. Precalentar un asador o ahumador a 300°F – 149°C. Colocar los chunks de nogal sobre las brasas.
2. Sazonar el pork belly con BBQ Rub Memphis SMP cubriendo la pieza por completo.
3. Pelar las manzanas, retirar las semillas y cortarlas en trozos pequeños.
4. Colocar las manzanas en un recipiente de aluminio junto con las estrellas de anís.
5. Poner la charola de aluminio con las manzanas debajo de la parrilla y colocar el pork belly sobre la parrilla con la grasa hacia arriba.
6. Mantener en el asador o ahumador durante 2 horas o hasta que el pork belly alcance una temperatura interna de 201°F – 94°C.
7. Retirar el pork belly del asador o ahumador,envolverlo en papel aluminio y dejar reposar durante 20 minutos.
8. Retirar el recipiente con las manzanas del asador o ahumador y agregar mantequilla; regresar el recipiente a la parrilla y cocinar 10 minutos más.
9. Retirar el recipiente del ahumador y retirar las estrellas de anís.
10. Aplastar las manzanas con ayuda de un tenedor o cuchara hasta tener una mezcla homogénea, Agregar Sal Ahumada Original SMP al gusto, mezclar y reservar.
11. Retirar el papel aluminio del pork belly y cortar la pieza en rebanadas.
12. Colocar el pork belly rebanado en un plato y acompañar con el puré de manzana.

PRIME RIB ASADO CON COSTRA DE 3 HIERBAS EN SU JUGO CON VERDURAS

3.5 hrs.
10
Dificultad

INGREDIENTES

- 1 pza de prime rib
- 1 manojo de romero
- 1 manojo de tomillo
- 1/2 manojo de cilantro
- 50 g de dientes de ajo
- 150 g de mantequilla sin sal
- 80 g de calabazas babys
- 100 g de zanahorias baby

PROCEDIMIENTO

1. Dejar la mantequilla a temperatura ambiente.
2. Picar el cilantro, el romero y el tomillo finamente. Reservar.
3. Mortajar el ajo hasta crear una pasta.
4. Agregar al molcajete la mantequilla, el cilantro, romero y tomillo, mezclar.
5. Untar por toda la pieza del prime rib, la mantequilla compuesta de ajo y hierbas.
6. Colocar la pieza en un sartén o charola.
7. Calentar el asador a una temperatura de 350°F/176°C.
8. Colocar en el asador la sartén con el prime rib y cocinar durante 3 horas o hasta llegar a una temperatura interna de 143°F/62°C.
9. Hidratar el corte constantemente con la mantequilla derretida que va quedando en el sartén.
10. Agregar las calabazas y las zanahorias en la sartén del prime rib los últimos 40 minutos de cocción.
11. Retirar del asador y dejar reposar 30 minutos aproximadamente.
12. Cortar y servir.

COSTILLA DE RES BRASEADAS CON CERVEZA

2 hrs.
6 - 8
Dificultad

INGREDIENTES

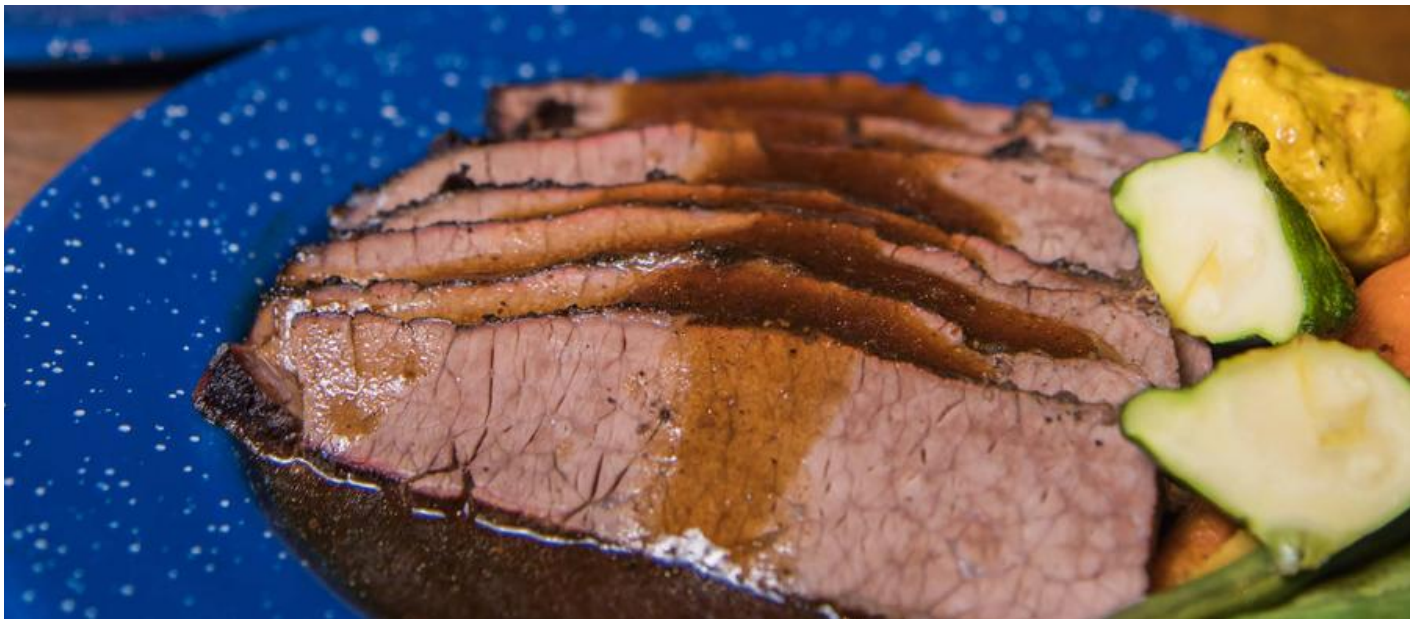
- 2 racks de costilla de rib eye
- c/n Sal Ahumada Original SMP
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla blanca
- 1 cda de manteca de cerdo
- 1 cerveza oscura
- 3 papas blancas
- 30 g de crema agria
- 45 g de mantequilla sin sal

PROCEDIMIENTO

1. Cortar la cebolla blanca y las papas en cubos medianos y picar finamente los dientes de ajo.
2. Calentar una cacerola sobre la parrilla a fuego directo a 600°F – 315°C.
3. Agregar la manteca de cerdo y una vez caliente agregar la cebolla y los dientes de ajo durante 2 minutos o hasta dorar.
4. Agregar los racks de costilla en la misma cacerola y dorar por 4 minutos cada lado.
5. Agregar las papas a la charola, sazonar con Sal Ahumada Original SMP y vaciar la cerveza.
6. Tapar la cacerola con papel aluminio y pasarla a fuego indirecto a una temperatura de 300°F – 149°C.
7. Mantener en el asador durante 1.5 horas aproximadamente o hasta que la carne se desprenda con facilidad del hueso.
8. Retirar del asador y dejar reposar durante el 20% de su tiempo de cocción.
9. Retirar las papas de la cacerola y colocarlas en otro recipiente.
10. Aplastar las papas y agregar crema agria y mantequilla, mezclar hasta que se incorporen todos los ingredientes, sazonar con con Sal Ahumada Original SMP.
11. Servir las costillas en un plato acompañadas del puré de papa.

BRISKET DE RES EN CACEROLA CON MANTEQUILLA

4 hrs.
10
Dificultad



INGREDIENTES

- 1 pza de brisket
- 200 g de zanahoria
- 150 g de apio
- 200 g de cebolla blanca
- 1 manojo de tomillo fresco
- 1 manojo de romero fresco
- 80 g de dientes de ajo
- 150 ml de mostaza
- 60 g de Rub Rosa SMP
- 60 g de Rub del Café SMP
- 200 g de calabacitas baby
- 200 g de zanahorias baby

Para el Mop

- 1 tza de vinagre de manzana
- 1 tza de agua
- 1 cda de sal fina

PROCEDIMIENTO

1. Emparejar el brisket, cortando el exceso de grasa y los bordes.
2. Cortar la zanahoria, el apio, la cebolla en trozos grandes, colocarlos en una charola junto al tomillo, el romero,los dientes de ajo y los retazos de carne. Colocar un rack de costillas sobre esto y reservar.
3. Untar el brisket con la mostaza y una mezcla de el Rub Rosa y Rub del Café por toda la pieza.
4. Colocar el brisket sobre el rack de costillas.
5. Calentar el asador a una temperatura de 350°F/176°C.
6. Colocar el brisket y las verduras al asador y cocinar por 3 a 4 horas o hasta que llegue a una temperatura interna de 90°C/195°F.
7. Hidratar cada hora con el mop.
8. Cocinar las zanahorias y las calabacitas baby a fuego indirecto por 20 a 30 minutos. Sazonar con un poco de Sal Ahumada Original SMP.
9. Sacar el brisket del asador y dejar reposar por aproximadamente 35 minutos en una charola con tapa.
10. Rebanar el brisket y terminar con los jugos que soltó durante su cocción.

Para el mop

11. Colocar en un atomizador los ingredientes. Reservar.

RECALENTADO

TORTA DE TAMALES RECALENTADOS EN LA PARRILLA CON SALSA PICOSA DE AGUACATE

2 hrs.
6 - 8
Dificultad

INGREDIENTES

Para salsa picosa de aguacate

- 1/2 cebolla blanca
- 2 aguacates
- 1 diente de ajo
- 3 chiles serranos
- 125 g de tomatillos
- 10 g de cilantro (las hojas)
- c/n Sal Ahumada Original SMP
- c/n Rub de la Costa SMP

Para la torta de tamal

- 4 tamales fríos
- 4 bolillos o pan francés
- 30 g tomate huaje
- 80 g cebolla morada
- 200 g de queso asadero rallado
- c/n de mayonesa

PROCEDIMIENTO

Para la salsa picosa de aguacate

1. Colocar sobre la parrilla a fuego directo la cebolla blanca, el diente de ajo, los chiles serranos, y los tomatillos y mantener hasta tatemar.
2. Colocar en el vaso de licuadora los dos aguacates cortados en cubos, las verduras tatemadas, la mitad del cilantro y Sal Ahumada Original SMP, licuar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Vaciar la salsa en un recipiente, agregar el resto del cilantro finamente picado y sazonar con Rub de la Costa SMP al gusto.

Para la torta de tamal recalentado

4. Cortar el tomate en rebanadas y la cebolla en aros, reservar.
5. Colocar los tamales sobre la parrilla a fuego indirecto a una temperatura de 350°F – 177°C durante 10 minutos o hasta que se tuesten, retirar, quitar la hoja y reservar.
6. Abrir las piezas de pan por la mitad y calentar sobre la parrilla.
7. Untar mayonesa en la base del pan, colocar rebanadas de tomate y rodajas de cebolla, colocar un tamal sin la hoja, distribuir queso rallado, añadir salsa picosa de aguacate y tapar con la otra pieza de pan.
8. Colocarlo sobre la parrilla a fuego indirecto 300°F – 149°C durante 5 minutos o hasta que el queso se gratine y la torta se caliente.

SÁNDWICH DE RECALENTADO DE PAVO CON SALSA BANCA SMP

20 min.
4
Dificultad

INGREDIENTES

- 600 g de pavo del día anterior
- 1 pza pan largo de ajo
- 100 ml de mantequilla sin sal
- 300 ml de Salsa La de serrano SMP
- c/n de espinaca
- c/n de arúgula

PROCEDIMIENTO

1. Cortar rebanadas delgadas de pavo.
2. Derretir la mantequilla en un sartén.
3. Partir por la mitad de extremo a extremo los panes, barnizarlos con la mantequilla y calentarlos sobre una parrilla hasta que doren.
4. Colocar en la mitad de un pan, Salsa La de serrano, cama de espinaca y angulas, las rebanadas de pavo, colocarle mas Salsa La de serrano a otra mitad del pan. Cerrarlo y cortarlo en 4.
5. Servir.

GRAFT & MORE

TORTA DE PRIME RIB CON SALSA BLANCA SMP

20 min.
4
Dificultad

INGREDIENTES

- 600 g de prime rib del día anterior
- 4 pzas de pan tipo bolillo
- 200 ml de Salsa La blanca SMP
- 150 de jalapeños en escabeche

PROCEDIMIENTO

1. Cortar rebanadas delgadas de prime rib.
2. Cortar el pan de manera horizontal y agregar la salsa blanca a ambas tapas.
3. Colocar una tapa de pan, las rebanadas del prime rib, Salsa La blanca SMP y jalapeños.
4. Poner la otra tapa y servir.

POSTRES

BUÑUELOS CON RUB DEL POSTRE Y SALSA DE DULCE DE LECHE QUEMADA

2 hrs.
6
Dificultad

INGREDIENTES

Para salsa de dulce de leche quemada

- 100 ml de leche entera
- 200 g de dulce de leche quemada
- 5 ml de extracto de vainilla

Para los buñuelos

- 4 huevos
- 125 g de azúcar estándar
- 230 ml de aceite vegetal
- 260 g de harina de trigo
- 5 g de polvo para hornear
- 5 g de Sal Ahumada Original SMP
- c/n Rub de Postre SMP
- c/n de aceite vegetal para freír

PROCEDIMIENTO

Para la salsa de dulce de leche quemada

1. Verter la leche, el dulce de leche y la vainilla en una cacerola.
2. Colocar la cacerola sobre la parrilla a fuego directo a una temperatura de 600°F/315°C y calentar durante 8 minutos o hasta que los ingredientes se incorporen, cuidando que no se queme.
3. Retirar del asador y dejar enfriar por completo.

Para los buñuelos

1. Calentar aceite en una cacerola a fuego directo a una temperatura de 500°F – 260°C hasta que el aceite tome una temperatura de 356°F/180°C. Mantener esa temperatura.
2. Mezclar en un recipiente la harina, la Sal Ahumada Original SMP molida y polvo para hornear. Reservar.
3. Agregar en otro bowl los huevos y el azúcar y con la ayuda de un batidor globo, batir enérgicamente hasta disolver el azúcar. Agregar el aceite, mezclar y reservar.
4. Incorporar la mezcla de harina a la mezcla de huevo y amasar hasta tener una consistencia suave y homogénea.
5. Formar porciones de masa del tamaño de su preferencia y con la ayuda de un rodillo extenderlas de un grosor de 5mm aproximadamente.
6. Sumergir las porciones de masas estiradas en el aceite previamente caliente y freirlas hasta que tomen un color dorado y una textura crujiente.
7. Retirar los buñuelos del aceite y colocarlas en un plato con papel absorbente para retirar exceso de aceite.
8. Espolvorear Rub del Postre sobre los buñuelos y añadir salsa de dulce de leche quemada. Servir.

MANZANAS ASADAS CON CREMA Y OPORTO

45 min.
6
Dificultad

INGREDIENTES

- 6 pzas manzana
- golden pequeña
- c/n de rub del postre
- 150 ml de oporto
- 6 pzas de canela
- 90 g de mantequilla sin sal

PROCEDIMIENTO

1. Poner la manzana sobre la tabla con el tallo hacia arriba y con la ayuda de un cuchillo insertar hasta atravesarlo, girar el cuchillo y quitar el corazón. .
2. Tapar con aluminio cada manzana pero antes de cubrirlo, agregar Rub del Postre SMP, mantequilla, oporto. Terminar de envolverlas por completo.
3. Colocar las manzanas en el asador en una bandeja a fuego indirecto a una temperatura de 350°F/176°C durante 15 minutos.
4. Introducir la vara de canela en el hoyo y dejarlas por 10 a 15 minutos más.
5. Retirarlas del asador, dejar enfriar y disfrutar.

CUPCAKES NAVIDEÑOS

45 min.
8 - 12
Dificultad

INGREDIENTES

Para el merengue
- 90 ml de agua
- 220 g de azúcar
- 4 claras de huevo

Para los cup cakes
- 150 g de mantequilla sin sal
- 5 ml de esencia de vainilla
- 200 g de azúcar estándar
- 50 g de Rub del Postre SMP
- 250 g de harina de trigo
- 63 g de fécula de maíz
- 3 pzas de huevos
- 50 g de arándanos

Para decorar
- c/n palanqueta de cacahuate
- c/n de arándanos

PROCEDIMIENTO

Para el merengue
1. Colocar el agua y el azúcar en una cacerola o sartén y calentar a fuego indirecto a 300°F – 149°C durante 8 minutos o hasta que tome una consistencia espesa. Retirar y reservar.
2. Colocar las claras de huevo en un recipiente y con la ayuda de un batidor globo o una batidora, mezclar hasta que doble su volumen o forme picos.
3. Sin dejar de batir las claras, agregar la mezcla de agua con azúcar en forma de hilo, es decir, poco a poco hasta que las claras tomen una consistencia esponjosa. Reservar.

Para los cupcakes
1. Agregar en un bowl, la harina y la fécula de maíz, mezclar. Pasar esta mezcla por un colador y reservar.
2. Batir la mantequilla, la vainilla, el azúcar y el Rub del Postre SMP hasta que doble su tamaño, agregar uno a uno los huevos y seguir mezclando hasta disolver el azúcar.
3. Agregar los arándanos y mezclar en forma envolvente.
4. Colocar capacillos de cupcakes en los moldes y vaciar mezcla llenando 3/4 de los moldes.

5. Colocar los moldes sobre la parrilla a fuego indirecto a 350°F – 177°C y mantener durante 15 – 20 minutos o hasta que al introducir un palillo, este salga limpio.
6. Retirar los moldes del asador y dejar enfriar por completo.
7. Untar el merengue en la parte de arriba de los cupcakes, espolvorear palanqueta en trozos y arándanos para decorar.

PAY DE NUEZ EN BIG GREEN EGG

40 - 50 min.
6 - 8
Dificultad

INGREDIENTES

Masa quebrada

- 2.5 tzas de harina
- 8 cdas de agua muy fría
- 120 g de mantequilla bien fría
- 2 cda de azúcar
- 1 cdita de sal
- c/n de esencia de vainilla

Para el relleno

- 200 g azúcar morena
- 2 cda rub del postre SMP
- 1 cda de esencia de vainilla
- 3 oz de bourbon o brandy
- 3 huevos
- 60 ml de mantequilla
- 200 ml de melaza
- 300 g de nuez

PROCEDIMIENTO

Para la masa quebrada

1. Agregar en un bowl la harina, la sal, el azúcar y la esencia de vainilla.
2. Cortar la mantequilla en cubos pequeños, esta debe estar bien fría para lograr la técnica que queremos.
3. Mezclar la mantequilla, 5 cucharadas de agua y la harina con las yemas de los dedos. Tratando que la mantequilla y la harina se vuelvan tipo arenilla.
4. Incorporar los ingredientes amasando lo menos posible hasta crear una masa compacta.
5. Dejar reposar una hora en el refrigerador.
6. Espolvorear un poco de harina en la mesa y estirar con la ayuda de un rodillo hasta que esté de un grosor de aproximadamente 0.5 mm. Este proceso debe de ser rápido para que la mantequilla no se derrita. Procurar que al momento de estirar la masa ésta quede más grande del diámetro del molde.
7. Enrollar la masa en el rodillo para colocarlo encima del molde. Asegurarnos que la masa cubra la totalidad del molde.
8. Quitar el exceso con la ayuda de un cuchillo.
9. Enfriar en el refrigerador por 30 minutos más.

Para el relleno

1. Tostar la nuez en un sartén caliente a fuego medio. Picar 1/3 de las nueces finamente.

2. Agregar en un bowl el azúcar, el rub del postre, la esencia de vainilla, los huevos y el bourbon.
3. Mezclar con la ayuda de un globo.
4. Derretir la mantequilla y agregarlo a la mezcla anterior.
5. Agregar la melaza y mezclar.
6. Agregar las nueces enteras y picadas y mezclar.
7. Agregar la mezcla de nuez al molde.
8. Cocinar en el asador con tapa a una temperatura de 350°F/176°C por aproximadamente 40 a 50 minutos.
9. Retirarlo del asador y dejarlo reposar por dos horas.

ARROZ CON LECHE QUEMADA

45 min.
6 - 8
Dificultad

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz
- 1 1/2 tazas de leche entera
- 1/2 taza de leche evaporada
- 3/4 taza de dulce de leche quemada
- c/n Rub del Postre SMP
- 20 g varas de canela (2 varas)

PROCEDIMIENTO

1. Colocar la leche entera, el dulce de leche quemada y la canela en una olla.
2. Colocar la olla sobre la parrilla a fuego indirecto a 300°F - 149°C y calentar sin llegar hervor.
3. Mezclar hasta disolver el dulce de leche quemada y una vez disuelto, agregar el arroz y seguir mezclando hasta que se incorporen todos los ingredientes.
4. Añadir la leche evaporada e incorporar mezclando suavemente. Cocinar a fuego indirecto a 250°F - 121°C durante 30 minutos o hasta que el arroz se vuelva suave.
5. Endulzar con Rub de Postre SMP y servir.

PASTEL DE 3 LECHES

2 hrs.
6
Dificultad

INGREDIENTES

Para la mezcla de 3 leches

- 250 ml de leche entera
- 250 ml de leche evaporada
- 100 g de dulce de leche
- 1 vara de canela

Para el pastel

- 7 huevos
- 2 yemas
- 160 g de azúcar
- 50 g de Rub del Postre SMP
- 2 claras de huevo
- 240 g de harina de trigo
- 3 g de polvo para hornear
- 5 ml de extracto de vainilla
- 40 g de mantequilla sin sal
- 200 g de mermelada de arándano
- 100 g de nuez troceada

PROCEDIMIENTO

Para la mezcla de 3 leches

1. Vaciar en una olla la leche entera, la leche evaporada, el dulce de leche quemada y añadir la canela.
2. Colocar la olla sobre la parrilla a fuego indirecto a 300°F - 177°C y calentar durante 5 minutos, mezclar hasta disolver el dulce de leche quemada.
3. Retirar de la parrilla y reservar.

Para el pastel

4. Colocar en un recipiente los huevos, azúcar, Rub del Postre SMP y las yemas de huevo, batir enérgicamente hasta aumentar su volumen.
5. Cernir la harina y mezclarla con el polvo de hornear. Integrar a la mezcla anterior con ayuda de una espátula.
6. Agregar la mantequilla y el extracto de vainilla y seguir mezclando hasta que se incorporen todos los ingredientes.
7. En un recipiente agregar las claras y batir hasta que doblen su tamaño y se formen picos firmes, una vez lista añadir a la mezcla anterior y batir en forma envolvente para mantener la esponjosidad.
8. Verter la mezcla en un recipiente apto para horno, previamente engrasado y enharinado. Se debe llenar 3/4 partes del recipiente.
9. Colocar el recipiente sobre la parrilla a fuego indirecto a 350°F - 177°C durante 25 minutos o hasta que, al introducir un palillo de dientes, este salga limpio.
10. Retirar el recipiente del asador y dejar enfriar 5 minutos a temperatura ambiente.
11. Vaciar la mezcla de 3 leches en poco a poco para humedecer el bizcocho.
12. Finalizar, agregando dulce de leche quemada, nuez troceada y mermelada de arándanos.

CHURROS SMP

1 hr.
6 - 8
Dificultad

INGREDIENTES

- 1 tza de agua
- 40 g de mantequilla sin sal
- 1 tza de harina de trigo
- 3 huevos
- 300 ml de aceite vegetal
- c/n Rub del Postre SMP
- c/n Rub del Norte SMP

PROCEDIMIENTO

1. Colocar una olla con agua sobre el asador a fuego directo. Una vez caliente el agua agregar la mantequilla.
2. Cuando llegue a hervor, agregar la harina y mezclar muy bien con la ayuda de un batidor globo, deshaciendo todos los grumos.
3. Cuando la masa no presente grumos y tenga una consistencia firme y homogénea, retirar del asador y añadir los huevos uno a uno sin dejar de batir, hasta que se incorpore todo muy bien.
4. Colocar la masa en una manga pastelera con un duya de estrella.
5. Calentar un disco y añadir el aceite.
6. Formar espirales con la ayuda de la manga y la duya dentro del aceite bien caliente y dejar que se dore muy bien, si es posible, voltear cuidadosamente.
7. Retirar los churros y dejar reposar en un plato con papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
8. Mezclar en un tazón, un frasco de Rub del Postre SMP y añadir 3 cucharadas del Rub del Norte SMP.
9. Mezclar muy bien y espolvorear sobre los churros.

BEBIDAS

CHAMPURRADO DE CANELA CON NARANJA

1 hr.
6 - 8
Dificultad

INGREDIENTES

- 2 naranjas
- c/n de rub del Postre SMP
- 2 lt de agua
- 350 g de piloncillo
- 3 varas de canela (80 g)
- 100 g de chocolate de mesa
- 300 g de masa de maíz

PROCEDIMIENTO

1. Cortar las naranjas en rebanadas de ½cm y espolvorear Rub del Postre SMP por ambos lados.
2. Colocar las rebanadas de naranjas sobre la parrilla a fuego directo a 600°F - 315°C y tatemarlas hasta que se caramelicen. Retirar y dejar enfriar por completo
3. Hervir la mitad de agua en una olla sobre la parrilla a fuego directo a 600°F - 315°C, añadir la canela, el piloncillo y el chocolate de mesa.
4. En un recipiente agregar el resto de agua y añadir la masa de maíz en trozos, cuando se disuelva en su totalidad, agregarla a la olla.
5. Mantener en el asador hasta que empiece a tener una consistencia espesa. Añadir las rodajas de naranja tatemadas y endulzar con Rub del Postre SMP.
6. Retirar del asador y servir.

ATOLE DE CHOCOLATE

1 hr.
6 - 8
Dificultad

INGREDIENTES

- 50 ml de agua
- 40 g de fécula de maíz
- 1.5 lt de leche entera
- 10 ml de esencia de vainilla
- 300 g de chocolate de mesa
- c/n Rub del Postre SMP
- 100 g de nuez troceada

PROCEDIMIENTO

1. En un recipiente agregar el agua y la fécula de maíz en trozos. Mezclar hasta que se disuelva completamente.
2. Colocar una olla sobre la parrilla a fuego indirecto a 350°F - 177°C, agregar la leche y una vez caliente agregar la esencia de vainilla, el chocolate de mesa y endulzar con Rub del Postre SMP
3. Añadir la fécula de maíz a la olla y mezclar muy bien hasta que se incorporen todos los ingredientes.
4. Mantener en el asador durante 10 a 15 minutos o hasta que se espese la preparación.
5. Agregar más Rub del Postre SMP de ser necesario, y finalizar agregando la nuez picada.

PONCHE CON PIQUETE

1 hr.
6 - 8
Dificultad

INGREDIENTES

- 2 lt de agua
- 50 g de flor de jamaica
- 50 g de tamarindo natural
- 1 piloncillo
- 4 guayabas
- 1 manzana verde
- 1 naranja
- 1 pza de caña de azúcar de 20 cm, aprox
- c/n Rub del Postre SMP
- c/n Buchanan's Deluxe

PROCEDIMIENTO

1. colocar una olla sobre la parrilla a fuego indirecto, añadir el agua y cuando llegue a hervor añadir la flor de jamaica, el tamarindo y el piloncillo, cocinar durante 20 minutos o hasta que la pulpa del tamarindo se haya disuelto y la flor desprenda su sabor.
2. Retirar del asador y colar muy bien. Reservar.
3. Cortar las guayabas en 4 partes, la manzana en cubos pequeños, trocear la caña en varas y la naranja en rodajas y colocarlas en olla.
4. Llevar la olla al asador a fuego indirecto, agregar la mezcla de tamarindo, jamaica y piloncillo y cocinar durante 45 minutos sin que llegue a hervor o hasta que las frutas desprendan todos sus sabores.
5. Endulzar con Rub del Postre al gusto.
6. Servir el ponche caliente en tazas y agregar Buchanan's Deluxe al gusto.

Nota: Si lo desea frío, agregar un poco más de piloncillo en la preparación y servir con hielos en vasos.

BUCHANAN'S
DELUX
Blended Scotch
AGED 12

VINO CALIENTE CON RUB DEL POSTRE

15 min.
4 - 6
Dificultad

INGREDIENTES

- 750 lt de vino tinto
- 5 cdas de Rub del Postre SMP
- 1 pza de naranja

PROCEDIMIENTO

1. Quitarle la cáscara a la naranja y reservar.
2. Poner a calentar una olla con el vino, la cáscara de naranja y de Rub del Postre SMP.
3. Dejar calentar a fuego bajo durante 15 minutos. No debe romper el hervor.
4. Servir en tazas y disfrutar.

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILL
UB DEL POSTRE
jengibre · anís · canela · clavo

GLOSARIO

GLOSARIO

Acitronar: Freír un alimento a fuego bajo, con poca cantidad de aceite o materia grasa, hasta que tome un tono traslúcido.

Al dente: Expresión italiana, que traducida al español significa, literalmente: “al diente”. Indica el grado justo de cocción de la pasta. También se emplea para algunas verduras que se sirven crujientes.

Barnizar: Untar un producto o preparación generalmente con grasa, ya sea mantequilla, aceite o una mezcla de ingredientes como salsa, adobo, huevo, etc, con la finalidad de mejorar su sabor y aportar brillo.

Capacillos: papeles encerados que sirve como contenedor entre una charola y la masa, que sirve para que la masa tome la forma del recipiente o para desmoldarlo con mayor facilidad.

Duya: Utensilio de metal que sirve para decorar pasteles. Tiene forma cónica y se coloca en una manga para darle forma al contenido que tenga esta.

Fuego directo: Técnica de cocción donde el producto está a una temperatura alta en la misma zona donde está el carbón encendido con el objetivo de hacer una caramelización en la superficie de ésta, para mantener así sus jugos internos.

Fuego indirecto: Técnica de cocción que consiste en colocar la pieza a cocinar en el lado contrario de la brasa o del calor directo. Es indispensable un asador con tapa, o en el caso de un asador estilo abierto, utilizar una charola que abarque el producto a cocinar.

Martajar: Acción de moler o machacar los ingredientes en el molcajete hasta que queden medio molidos.

Reposar: Colocar los cortes o proteínas previamente cocinadas sobre la parrilla o ahumador en recipiente con tapa por aproximadamente un 20% de su tiempo de cocción. Con esto buscamos que los jugos naturales del corte (mioglobina), grasa, costra, salsa, etc que escurran, no se desperdicien. Se cubre con papel aluminio, preferiblemente, para mantener su temperatura.

Tatemar: Exponer alimentos a la brasa o a la parrilla para cocinarlos, creando capas de color oscura, mismo que el calor del combustible le da.

Tomate Huaje: Conocido también como tomate roma, saladette o jitomate. Es de forma un poco alargada, su sabor es muy dulce y la piel es delgada. Se puede encontrar de manera procesada como puré o enlatado.

Felices Fiestas

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

/SOCIEDADMEXICANADEPARRILLEROS

SOYPARRILLEROMX

SOYPARRILLERO.MX

#ELFUEGONOSUNE
SOYPARRILLERO.MX